

Cuadros de Pan de Camote y Ciruela

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Camote enlatado, escurrido	2 a 3 1/2 oz	1/2 lata No. 10
Harina para todo propósito		1 cuarto gl 2 1/4 tzas
Azúcar		2 1/2 tzas
Leche en polvo descremada instantánea		1/4 tzas
Polvo de hornear		2 Cdas
Bicarbonato de Soda		1 cdta
Sal		1 cdta
Pimienta de Jamaica		1 cdta
Nuez moscada molida		1 cdta
Clavos de olor molidos		1 cdta
Huevos grandes		4 huevos
Agua		1 1/4 tza
Manteca		1 tza
Ciruelas secas, picadas o pasas remojadas		

Nueces picadas (opcional)	1 1/2 tazas
---------------------------	-------------

Directions

1. Escurra el camote y hágalo puré. Déjelo a un lado.
2. Coloque en la batidora: harina, azúcar, leche en polvo, polvo de hornear, bicarbonato de soda, sal, pimienta de jamaica, nuez moscada y clavos de olor, mezcle por 1 minuto a velocidad baja.
3. Combine los huevos y el agua. Agregue la manteca y la mezcla líquida a los ingredientes secos. Mezcle por 1 minuto a velocidad baja. Bata por 1 minuto a velocidad media.
4. Agregue el puré de camote, ciruelas secas o pasas y nueces (opcional). Mezcle por 30 segundos a velocidad baja. **NO LOS MEZCLE DEMASIADO.** La masa será grumosa.
5. Vierta en una bandeja para mesa de vapor de (12" x 2" x 2 1/2") que ha sido ligeramente engrasada.
6. Hornee a 350°F de 55 a 65 minutos. Enfríelos.
7. Corte cada bandeja en 50 cuadrados.